

ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
DSA-05/61	Página 1 de 4	Revisión nº 1	Fecha: 02/02/24

CHORIZO ROJO

- 1. Denominación comercial:** Chorizo rojo
- 2. Marca comercial:** PIRÓN.
- 3. Clasificación productos según legislación vigente:** Derivados cárnicos no tratados por el calor.
Derivados cárnicos curado madurados.
Alimento listo para su consumo
- 4. Composición cualitativa:** Carne de cerdo, sal común, dextrina, dextrosa, **PROTEINA LACTEA**, especias naturales, cultivo iniciador, antioxidante E-301, colorante E-120, conservadores (E-250, E-252, E-202, E-235), corrector de acidez E-331iii, estabilizantes E-410 y E-415, emulgentes E-451i, E-450iii). Tripa no comestible
- 5. Peligros microbiológicos:** Según criterios establecidos en el Reglamento (CE) 2073/2005.

PARÁMETRO	n	c	Límites	Fase en la que se aplica el criterio
Listeria monocytogenes	5	0	No detectado/25g	Producto comercializado durante su vida útil
Salmonella	5	0	No detectado/25g	

n= número de unidades de la muestra

Fuente: Reglamento (CE) 2073/2005.

6. Peligros químicos:

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO (mg/kg)
E-120 Acido carminico, carmin	200
E-202 Sorbato potásico	Quantum satis
E-250 Nitrito sódico	150
E-252 Nitrato potásico	150
E-235 Natamicina	1
E-331 Citratos de sodio	Quantum satis
E-410 Goma garrofin	Quantum satis
E-415 Goma xantana	Quantum satis
E-450 Difosfatos	5000
E-451 Trifosfatos	5000

Fuente: Reglamento (CE) 1333/2008

ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
DSA-05/61	Página 2 de 4	Revisión nº 1	Fecha: 02/02/24

PARÁMETRO	NIVEL MÁXIMO
Suma de dioxinas	1,0 pg/g grasa
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	1,25 pg/g grasa
Suma de PCBs no similares a las dioxinas	40 ng/g grasa
Melamina	2,5 mg/ Kg

Fuente: Reglamento (CE) N° 2023/915

7. Alérgenos:

NOMBRE		Contiene	Trazas (posibilidad de contaminación cruzada)
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Trigo	NO	NO
	Centeno	NO	NO
	Cebada	NO	NO
	Avena	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos		NO	NO
Huevos y productos a base de huevos		NO	NO
Pescado y productos a base de pescado		NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets		NO	NO
Soja y productos a base de soja		NO	NO
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		SI	NO
Frutos de cascara y productos derivados	Almendras	NO	NO
	Avellanas	NO	NO
	Nueces	NO	NO
	Anacardos	NO	NO
	Pacanas	NO	NO
	Castañas	NO	NO
	Pistachos	NO	NO
	Productos derivados	NO	NO
Apio y productos derivados		NO	NO
Mostaza y productos derivados		NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		NO	NO
Altramuces y productos base de altramuces		NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos		NO	NO

8. Valor nutricional por 100g:

Valor energético:	1435 Kj/ 343 Kcal
Grasas:	23,1 g
De las cuales saturadas:	9,6 g
Hidratos de carbono:	1,9 g
De los cuales azúcares:	1,8 g

ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
DSA-05/61	Página 3 de 4	Revisión nº 1	Fecha: 02/02/24

Proteínas:	27 g
Sal:	2,00 g

- 9. Procesado:** Recepción de aditivos, tripas y envases. Almacenamiento. Selección de materias primas. Picado. Dosificación del aditivo. Amasado. Reposo (cámara de masas Tª <+4°C-48 horas, aprox.). Acondicionamiento de tripas. Embutido. Curado (secadero artificial: 10-14°C; 28-30 días aprox.). Envasado. Almacenamiento frigorífico. Expedición y distribución.
- 10. Presentación:** El producto se presenta embutido en tripa de fibran de calibre 90 mm. Con un peso estimado de 1,2 Kg la media pieza y 2,4 kg la pieza entera
- 11. Envasado:** El producto se envasa al vacío.
- 12. Embalado:** El producto se embala en cajas de cartón de 5 Kg, aproximadamente.
- 13. Etiquetado:** El envase lleva adherida una etiqueta. La etiqueta lleva inscrita:
- Denominación del producto
 - Relación de ingredientes
 - Alérgenos
 - Forma de conservación
 - Fecha de consumo preferente.
 - Nº de lote
 - Razón social (Nombre del fabricante, dirección, teléfono).
 - Nº R.S.I.
 - Peso neto
 - Valor nutricional
 - Código de barras: 8437001682867
- 14. Condiciones de almacenamiento:** En lugar fresco y seco.
- 15. Condiciones de transporte** A temperatura ambiente
- 16. Fecha de consumo preferente:** 365 días tras su fabricación. Dicha fecha se indica

ASPECTOS GENERALES DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS			
DSA-05/61	Página 4 de 4	Revisión nº 1	Fecha: 02/02/24

mediante el día, mes y año.

- 17. Logística:** El producto se embala en cajas de cartón de 5 Kg aproximadamente.
 Peso caja: 240 g
 Medidas caja: Largo 58,5 cm, ancho 18 cm, alto 18 cm
 Cajas por palet europeo (1,2x0,8m): 50 cajas
- 18. GTIN:** GTIN 13 (código de barras producto): 8437001682867
 GTIN 14 (código de barras cartón): 18437001682864
- 19. Modo de empleo:** Consumo directo o tras la eliminación de la tripa.
- 20. Etapa última de contemplación del plan:** Venta en industria o distribución.
- 21. Destino final del producto:** Toda la población excluida la de riesgo.
- 22. N° RSI:** 10.1811/J
- 23. GMOs:** No contiene ni se ha elaborado a partir de elementos genéticamente modificados.